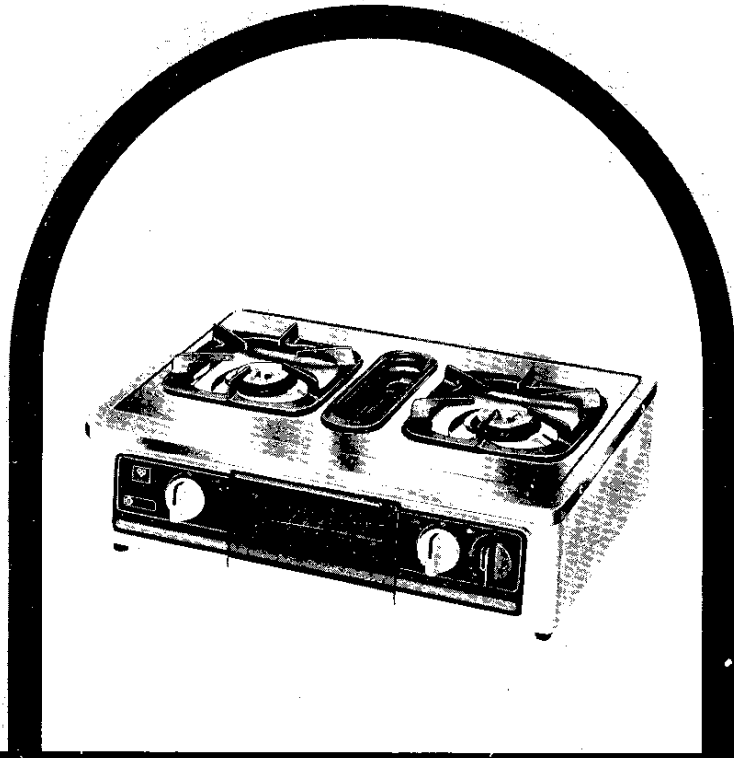
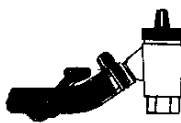
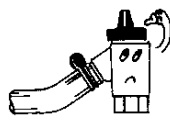
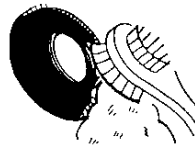
# ガステーブルコンロ
# 取扱説明書

**10-267型**

保証書付

型式名　RT-3GN-S

## ガス器具をお使いになるときのご注意

ガスゴム管も
ときどき点検
よいゴム管を
カッチリと

ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
もとコックも
閉める習慣を

毎日使う
ガスコンロの
バーナーなど器具も
ときどきお手入れを

ガス器具は
ガスの種類にあった
正しいものを

●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

## ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロをお求めいただきありがとうございました。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

### もくじ

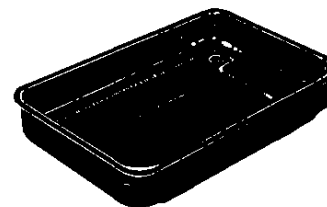
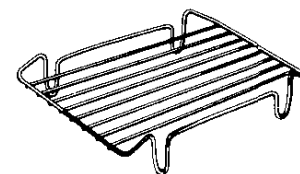
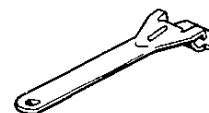


# 各部の名称

### ●付属品

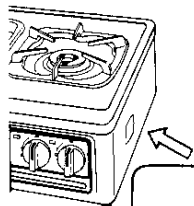
グリル水入れざら

グリル焼網

グリル用とって

# 特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

## 使用ガスについてのご注意

● **ガスの種類を確かめてください。**
ガス器具本体の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示のガスの種類とお宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。

●ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。

●転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

## 用途についてのご注意

●**調理以外の用途（炭・練炭おこし・衣類の乾燥など）には使用しないでください。**
過熱・異常燃焼などによる焼損・火災などの危険があります。

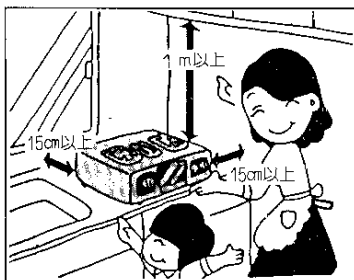
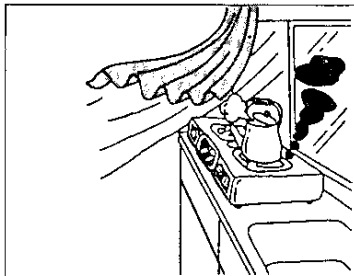
## 市販の補助用具使用についてのご注意

●**極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠、または不良の補助用具などで炎をふさいで使うことはさけてください。**
不完全燃焼をおこしたり、器具を異常に過熱し危険です。

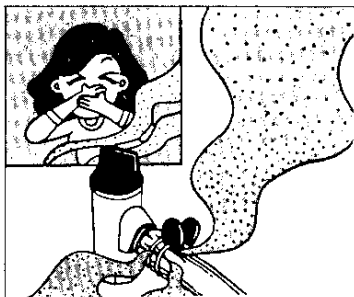
●**市販のアルミはく製しる受けをお使いになる場合は、しる受けに十分なじむようにしてください。**
バーナーに近づいて炎に当たったり、バーナーの周りのスキ間をふさぐと、点火の際に着火しなくなったり、不完全燃焼の原因となります。

## 使用場所についてのご注意

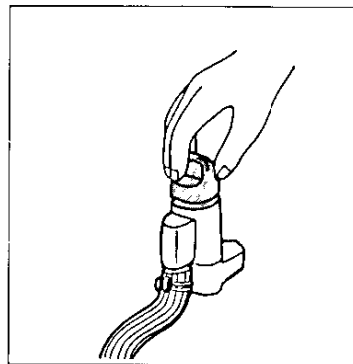
- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。
  炎が風で吹き消えることがあります。
- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
  燃え移る危険があります。
- たなの下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。

- テーブルコンロの周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面ともに15cm以上、上方は1m以上離してお使いください。

## 使用上のご注意

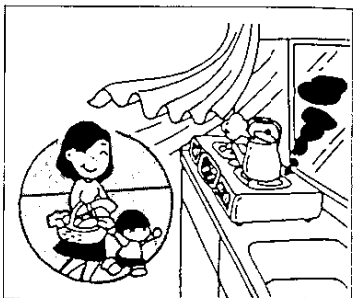
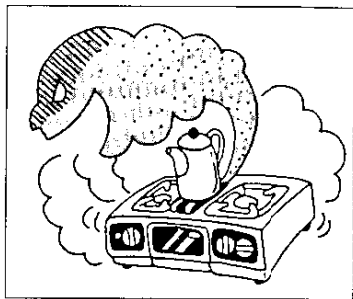
### ガス漏れ予防

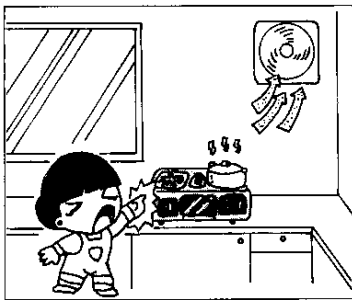
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。
  ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。
- ゴム管は良質のものを用い、ときどきとりかえてください。(ゴム管の寿命は約3年です。
  ゴム管が古くなりますと、ガス元せんや器具のホースエンドから抜けやすくなったり、ヒビ割れしてガス漏れの原因になり危険です。




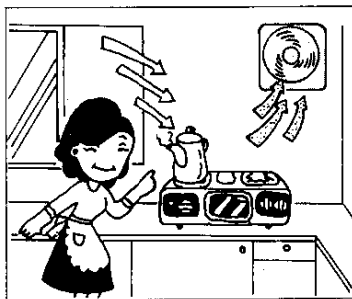

- 器具をご使用にならないときや外出前、またおやすみ前には万一の事故がないように、必ずガス元せんを閉めてください。
- 使用中は決して外出しないでください。
  カラ焚きになるなど思わぬ事故の原因になります。
- 使用後は必ず器具せんを閉じ、消火したことを確かめてください。
- 使用中にはときどき正常に燃焼していることを確かめてください。

### 火災予防

- グリル使用中、グリル排気口の上に物をのせないでください。
  不完全燃焼や異常過熱の原因になります。
- 器具の上やそばに燃えやすいもの(紙、カーテン、家具、揮発油など)を絶対においたり近づけたりしないようにしてください。

- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。

## やけどのご注意

● ご使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。
またグリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。

● ご使用中グリル水入ざらを出し入れされるときは、必ず付属のグリル用とってをお使いください。
ぬれふきんなどで持つと蒸気が出てやけどするおそれがあります。

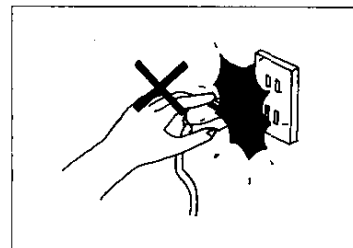
## 換気のご注意

● ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。
ガスが正しく燃えるためには、ガスの6～10倍もの空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。





## ガス事故防止

● ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または大阪ガスサービスステーションに連絡してください。

〈ご注意〉
万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他の電気器具にふれたりしないでください。(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等）火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

## 異常時の処置

● ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止（器具せん、ガス元せん閉止）して十分な点検をお願いします。
〔故障・異常の見分け方と処置方法については18ページをお読みください〕

## 日常の点検・手入れ

● 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行なってください。(詳しくは15ページをお読みください)

● 故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。

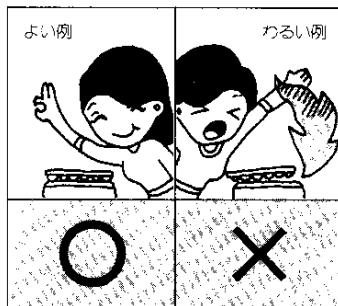
● 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。

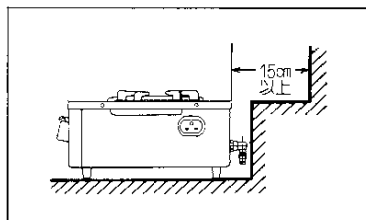
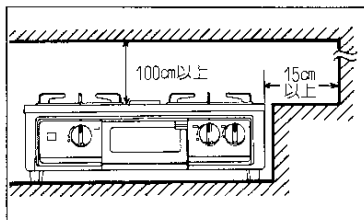
# 器具の設置

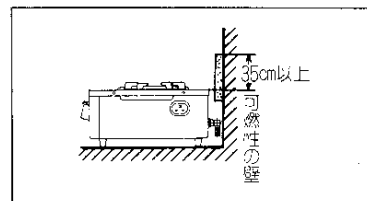
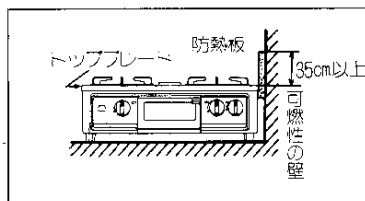
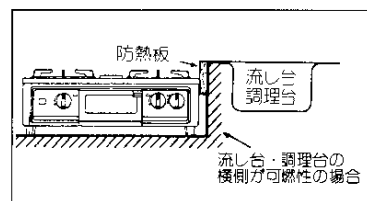
## 設置前の準備と確認

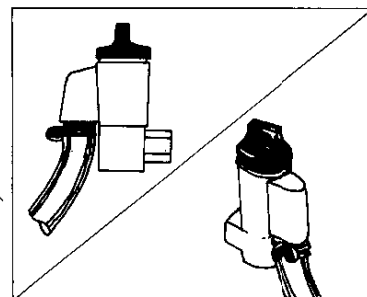
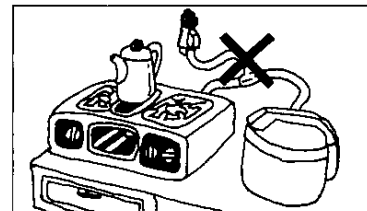
●各部分のあて紙や包装部品を取り除き、〝各部の名称〟のように正しく組立ててください。
●器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

### 部品の取り付け

●バーナートップはギザギザが下になるようにはめ込んでください。またバーナー本体より浮き上らないように2~3回バーナートップを回して確実にはまっているか確認してください。

## 設置上のご注意

●丈夫で水平なガス台上に設置してください。
●耐久性などの点からできるだけ湿気の少ないところを選んでください。
**●周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合**
・トッププレートより上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。
また上部は器体上面から100cm以上離して使用してください。
(火災予防条例で定められております)

# 器具の設置②

**●可燃性の壁(ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合**
図のように必ず別売の防熱板を取り付けて使用してください。

●可燃性の壁面の高さが35cm以下の場合は図のように取り付けてください。

### ゴム管の接続

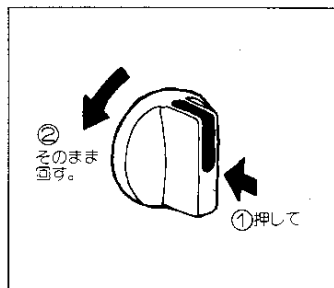
**●ゴム管は赤線まで差し込んでしっかりと止めてください。9.5mmφ(内径 9.5mm)のゴム管を使用し、ガス元せん・器具のホースエンドともホースエンドの赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかり止めてください。**
ゴム管止めでしっかり止めていないと、知らずにはずれかかってガス漏れが生じることがあり危険です。

●ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。
●ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐はしないでください。

# 使　用　手　順

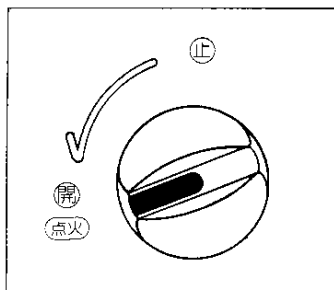
## はじめてお使いのとき

- はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入れざらに水を入れ、12～15分のから焼きをしてください。油を焼ききるためで、煙が出ても異常ではありません。

## 点火前の準備と確認

- 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。
- 器具せんつまみが「止」の位置にあることを確認したのち、ガス元せんを全開にしてください。
- グリルをお使いになるときは、グリル水入れざらに水（コップ１杯強　約200cc）を入れてください。

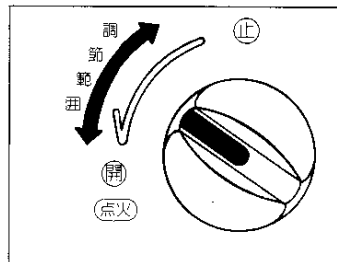
## 点　火（こんろ部・グリル部）

- 器具せんつまみを押して左（点火の方向）へゆっくりいっぱいに回してください。
- **「カチッ」と音がしてバーナーに点火します。バーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間（煮こぼれ消火センサーが働くまで）そのまま押し続けてください。**
  **（途中で手を離すと点火しないことがあります）**
- 器具せんつまみから手を離したときに火が消えた場合は、押し時間又は押す力の不足です。もう一度同じ操作を繰り返してください。

〈ご注意〉
- 万一点火しないときは、器具せんつまみを一旦もとに戻して、あらためて点火の操作をしてください。
- しばらく使わないで点火するときは、ゴム管内に空気が入って点火しにくいことがあります。空気が抜けるまで数回点火操作を繰り返してください。


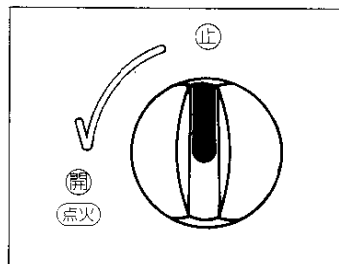



## 空　気　調　節

- 空気調節の必要のない構造になっております。点火したらそのままお使いください。

## 火　力　調　節

**器具せんつまみを 止 と 開 の間でゆっくり回して適当な炎に加減してください。**

〈ご注意〉
- こんろバーナーの炎を小さくしすぎると風などで消えることがありますので小さくしすぎないでください。また弱火にするときは、ゆっくり調節してください。急に火力調節すると消火することがありますから、必ず着火していることを確かめてください。
- トロ火の状態で鍋をはずすと煮こぼれ消火センサーの働きでガスが自動的に止まることがあります。このようなときは鍋をのせて再点火してください。

## 消　火（こんろ部・グリル部）

- 器具せんつまみを押さないで右へいっぱい「止」の位置まで完全に回して消火してください。

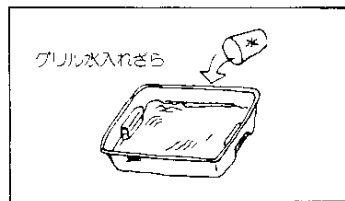
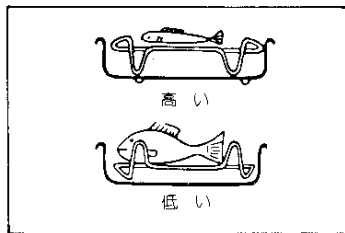
〈ご注意〉
- 必ず火が完全に消えたか確認してください。
- 消火後すぐにご使用になる場合は、数秒程まってから点火してください。
- 長時間使用されないとき（就寝時、外出時など）は、器具せんつまみを閉めるだけでなく必ずガス元せんも閉めてください。

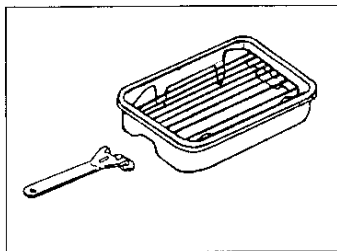
## 煮こぼれ消火センサーについて

● この器具には煮こぼれ消火センサーがついています。点火操作の際に器具せんつまみを数秒間押しつづけるのは、センサーがバーナーの熱を検知するのに必要なためです。器具を使用中はバーナーの熱をセンサーで検知してガス通路のバルブを開いていますが、煮こぼれや風などによって火が消えたときには、センサーが冷えて30秒～1分以内にガスを自動的に止めます。

〈ご注意〉

● 煮こぼれ消火センサーの先端に水滴や煮こぼれがつくと点火しにくくなったり、使用中に消火しやすくなります。
なべの底についた水滴はふきとってからごとくの上にのせてください。
煮こぼれしたときもセンサーの先端をきれいに手入れしておいてください。
● センサーの先端に固いものをぶつけたり、強い力を加えないでください。取付位置が変わると点火しにくくなります。
● バーナーが煮こぼれなどでつまっていると点火しないことがあります。
バーナートップのお手入れも十分にお願いします。

## グリル部の使い方

グリル水入れざら

● グリル水入れざらはグリルケースの底におき、奥にあたるまで入れてお使いください。
● グリル焼網はグリル水入れざらの中に入れてお使いください。
● グリル焼網は足の高さが変えてありますので、焼物の種類・大きさにより高い低いのいずれかにしてご使用ください。大きい魚などを焼くときは低い方にしてください。
● グリル使用時は必ずグリル水入れざらに水を入れてください。（コップ1杯強約 200㏄が適量です）
● グリル水入れざらに水を入れる場合は、一旦グリルとびらをあけ、グリル水入れざらをグリル用とってで少し引き出してからコップなどで入れてください。いっぱいに引き出しすぎないようにご注意ください。なおとびらに水をこぼさないようにご注意ください。




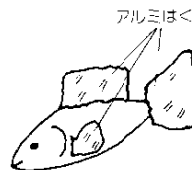

● 焼物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
● グリル焼網はかならず付属のグリル用とってで、グリル水入れざらといっしょに出し入れしてください。

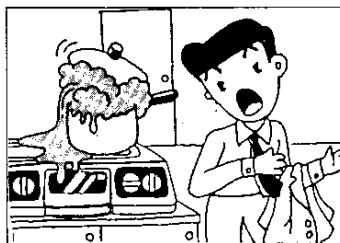
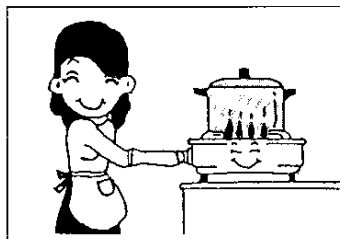
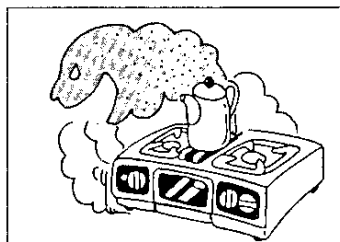
## 上手なグリルの使い方

● 予熱

・表面のこげやすいもの(つけ焼き・照焼き・かす漬けなど)や、火の通りの悪い魚などは予熱しないでそのまま焼いてください。
・それ以外の魚や肉は、点火後3分～5分は予熱し、強い火になってから材料を入れてください。またこの際グリル焼網も同時に熱しておくかサラダ油を塗っておくと材料がくっつきにくく、きれいに焼き上がります。

● 魚焼きのコツ

1. 魚は水洗いしたらよく水をふきとってください。
2. こげやすい部分やヒレなどには厚目に塩を振りかけておくか、アルミはくで包んでおくとこげ方が少なくなります。
3. 一般に、塩を振ったらすぐに焼いてください。塩がしみ込みすぎると材料の風味がなくなり、塩っぽくなります。
4. 魚はほどよい焼き色になったら裏返して焼き上げ、そのまま盛りつけてください。（裏面は表面より早い時間で焼き上がります）

# 使用時のご注意

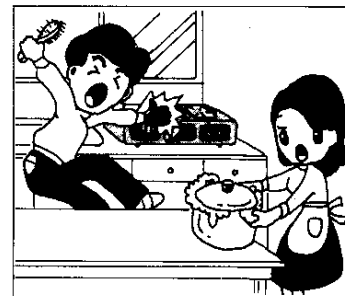
●煮こぼれは、バーナーや器具を早くいためますのでご注意ください。（一度煮立ったら、沸騰がつづく程度の火力にしてご使用ください。）煮こぼれしたときは、必ず完全にふきとってください。
煮こぼれで炎口がつまると点火しなくなったり、消火しやすくなります。

●点火の際は、こんろにナベやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。

●グリル使用中、グリル排気口の上に物をのせないでください。
不完全燃焼や異常過熱の原因になります。
●炎の形や色の変化に気をつけてください。炎が異常に大きかったり、ふぞろいで音をたてたりすることがないようによく見てご使用ください。

# 煮こぼれ消火センサーが作動したときの処置方法

●使用中バーナーが消火したときは、すぐに器具せんつまみ及びガス元せんを「止」の位置に戻し、18ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」及び、次の方法により処置してください。
●**処置方法**
・バーナーの火が消えたときは、煮こぼれ消火センサーが働いて自動的にガスが止まりますが、完全に止まるまでに少し時間がかかります。(30秒～1分程度)
バーナーの消火に気づいたときは、すぐ器具せんつまみを「止」の位置に戻してください。
・再点火される場合は、周囲にガスがなくなるまでしばらく（数分）待ってから「使用手順」に従って点火してください。



# 日常の点検・手入れ

## 点検・手入れの際のご注意

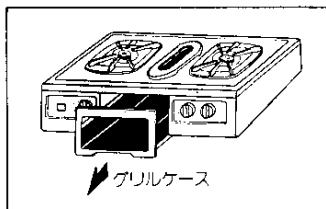
●点検・手入れについては、下記の日常の点検以外は大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に依頼してください。
●点検で異常を見つけられたときは、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に修理を依頼してください。
●点検・手入れの前には必ずガス元せんを閉じ、器具が冷えてから行なってください。

## 点　検

●**安全にお使いいただくためにときどき点検してください。**
●ゴム管はガス用ゴム管を使用し、器具およびガス元せんともホースエンドの赤線まで十分差し込み、ゴム管止めで止めてありますか？
●ゴム管が器具に触れたり、折れたり、ねじれたりしていませんか？
●ゴム管が古くなって、ひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるためにガスが漏れていないかときどき石けん水などで点検してください。
●器具の近くに、紙・プラスチック・油類など燃えやすいものを置いていませんか？
●バーナートップ、ごとく、しる受けなどが正しくセットされていますか？
●バーナートップの炎口が煮こぼれなどで詰っていませんか？
●煮こぼれ消火センサーが煮こぼれなどで汚れたり、ぬれたりしていませんか？
●グリル水入れざらに多量の脂がたまっていませんか？（脂がたまったまま使用しますと脂が燃えることがあります）

## お手入れ

### そのつど

●**ごとく・しる受け・トッププレート・器体・グリル水入ざら・グリル焼網・グリルケース**

●そのつどお手入れしていただくのがいちばんです。煮こぼれなどの汚れは湿った布でふきとってください。液状の洗剤を布にふくませて汚れを落としたり、(器体の場合)、洗剤をふくませたナイロンたわしで洗っていただき(器体を除く場合)、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤や水気を十分ふきとってください。
なお、グリルケースは簡単に引き出すことができます。(取り出すときは前の方を少し持ち上げて引き出してください)

〈ご注意〉
●お手入れのとき、器体内部機構に水がかからないようにご注意ください。

●**グリルとびら**
●ガラスに脂などが飛散した場合は、そのつどまだ暖いうちに汚れを落してください。

〈ご注意〉
●ガラスはミガキ砂や金属片、金タワシなどでこすらないでください。印刷がはげたり、キズをつけると割れる原因になります。

### ときどき

●**バーナー(こんろ用)**
・バーナートップを取りはずし、ブラシやキリ状のもので掃除してください。
目づまりなどで悪くなったバーナーは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。
バーナーを目づまりさせたまま使用しますと、不完全燃焼をおこすことがあります。

### ときどき

〈ご注意〉
●バーナートップの水洗いはできるだけさけ、水洗いされた場合は必ず乾いた布で十分水気をとっておいてください。

●バーナートップを取りはずされた場合は正しくセットしてください。(詳しくは8ページ部品の取り付けの項をお読みください)
●バーナー本体の水洗いはやめてください。
中がさびる原因になります。

●点火操作の火花の出る部分はさわらないでください。取り付け位置が狂いますと点火しなくなります。また火花の出る先端に手をふれたまま器具せんつまみを操作しますと電気ショックを受けますからご注意ください。(ただし人体には害はありません)
●煮こぼれ消火センサーを固いブラシなどでみがかないでください。故障の原因になります。また煮こぼれなどはすぐふき取るように習慣づけてください。性能が十分発揮できないだけでなく、寿命も縮めます。

# 故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、ただちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

| 現象 / 原因 | 器具せんつまみから手を離すと消火する | 点火しない・点火しにくい | 点火用パイロットが消火しない | 着火(火移り)しにくい | 爆発的に着火する | 黄炎で燃える | 炎が安定しない | 異常な音をたてて燃える | 使用中に消火した・消火しやすい | グリルの放熱体が十分赤熱しない | 処置方法 | 参照ページ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ガス元せんの開き忘れ・開き不十分 | | ○ | | ○ | ○ | | ○ | ○ | | ○ | 器具せんを一旦閉じてからお部屋のガス元せんを全開にする。 | 10 |
| ゴム管内に空気が残っている | | ○ | | | | | | | | | ガスが正常に出るまで十分注意しながら点火操作を繰り返す。 | 10 |
| ゴム管の折れ曲がり・つぶれ | | ○ | | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ | ○ | ゴム管の折れ・曲がりを直す。 | 9 |
| 点火装置の電極部の汚れ | | ○ | | | ○ | | | | | | 汚れを拭きとる。それでも直らないときは点検を依頼する | |
| バーナー炎口づまり・空気口づまり | ○ | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | つまりを取り除く。それでも直らないときは点検を依頼する。 | 16 |
| バーナーの取り付け不良 | ○ | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | 点検修理を依頼する。 | |
| バーナートップの取り付け不良 | ○ | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | 正しく取り付ける。 | 8 |
| 点火操作が適切でない | | ○ | | | | | | | | | 「使用方法(点火)」参照。 | 10 |
| 煮こぼれ消火センサーが作動 | ○ | | | | | | | | | | 「使用方法(点火)」参照。 | 10 |
| 煮こぼれ消火センサーの故障 | ○ | | | | | | | | ○ | | 点検・修理を依頼する。 | |
| 器具せんつまみが前板に接触 | | | ○ | | | | | | | | 点検を依頼する。 | |
| 点火装置のリード線の接続不良 | | ○ | | | | | | | | | 点検を依頼する。 | |
| 点火装置の故障 | | ○ | | | ○ | | | | | | 点検・修理・部品交換を依頼する。 | |
| 器具の銘板と使用ガスが不一致 | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ | 点検修理を依頼する。 | 2 |

処置方法や原因のわからないときは、お買い求めの販売店または大阪ガス支社へご連絡ください。



# 長期間使用しない場合

- 各部の汚れを取り除き、十分に乾燥したのちほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。特にガスの通路部分(ホースエンドなど)にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

# アフターサービスのお申し込み

## サービスのお申し込み

- 18ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

  (1) 品　名……(テーブルコンロ)

  (2) 品　番……左側面に貼ってあります。

  (例) (N)10-267 (U)　大阪ガス株式会社 02

  (3) 現　象……(できるだけ詳しく)

  (4) 道　順……(できるだけ詳しく)

## 転居される場合

- ガスには都市ガス14種類およびLPガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料修理となります。

## 保証書について

- この器具には保証書がついています。
  このテーブルコンロは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。
  保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

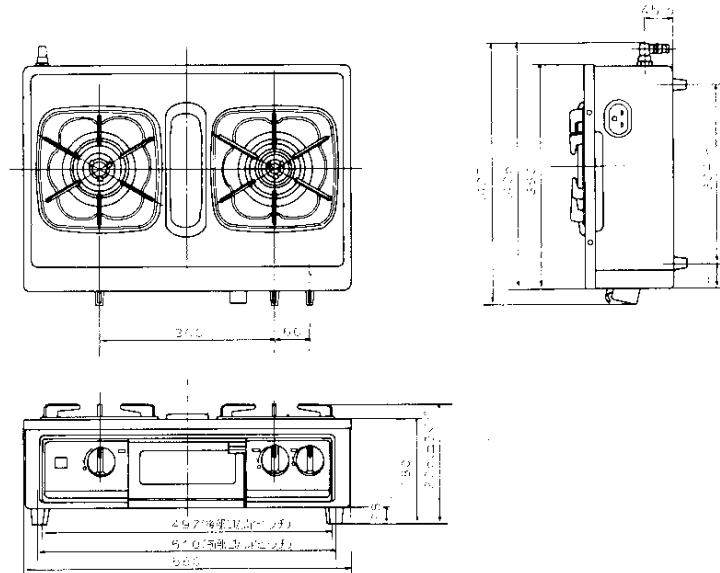
# 特　　長

**1**　煮こぼれ消火センサー付きですので、煮こぼれや風などでバーナーの火が消えたときは、ガスを自動的に止めます。
火が消えてから自動的にガスが止まるまでに、30秒～1分程度かかります。

**2**　トッププレートは錆に強く、清潔感のあるステンレス製です。

**3**　ごとくは小さななべなどの安定性のよいホーロー六本爪ごとくです。

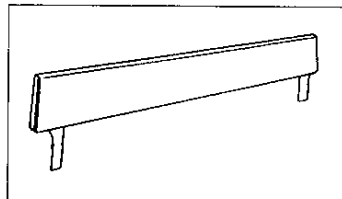
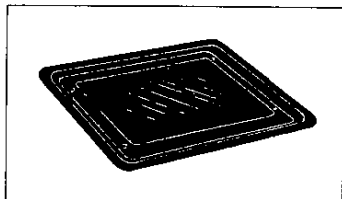
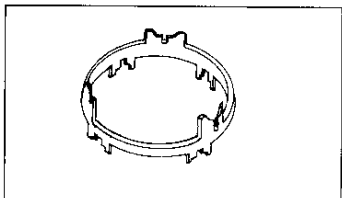
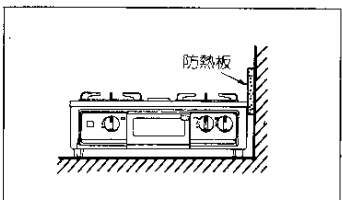
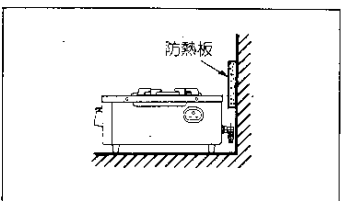
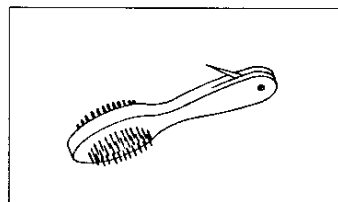


# 外形寸法図

# 仕様一覧表

| 品名 | 10−267 |
|---|---|
| 型式名 | RT−3GN−S |
| 点火方式 | 圧電式点火 |
| 外形寸法 | 高さ180mm(トッププレートまで)×幅560mm×奥行427mm |
| 重量(本体) | 9kg |

| 使用ガス<br>使用ガスグループ | | 1時間当たりのガス消費量 | | | ガス接続 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 個別ガス消費量 | | 全点火時<br>ガス消費量 | |
| | | こんろ | グリル | | |
| 都市ガス用 | 6C | 2300kcal/h | 2000kcal/h | 6200kcal/h | 9.5mmφ<br>ガス用ゴム管 |
| 都市ガス用 | 6A | 2250kcal/h | 2000kcal/h | 6200kcal/h | |
| 都市ガス用 | 13A | 2300kcal/h | 2100kcal/h | 6600kcal/h | |
| LPガス用 | | 0.176kg/h | 0.146kg/h | 0.49kg/h | |

# 別売部品のご紹介

次の様な別売部品を用意しています。大阪ガス支社、サービスステーション、サービスショップでお求めください。

●**バックガード** (4)15-100-0082
・油の飛散などによる器具後面や後壁の汚れを防止します。
・本体後面の左右切り込み穴へ、バックガードの突起部を差し込んで固定してください。

●**ちり受けざら**(4)15-100-0080
・器具の下、ガス台の上に設置してください。器具の下に落ちた煮こぼれはちり受けざらの上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。

●**中華鍋用補助ごとく**(4)15-100-0058
・中華なべ専用にご使用ください。
・付属のごとくの上に乗せてご使用ください。中華なべをのせても安定して使用いただけます。

●**防熱板**(4)15-100-0084～8
・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

## 別売部品のご紹介②

●**掃除ブラシ**(4)94-100
・バーナーが目づまりしたときに掃除していただくと安定した燃焼が得られ、効率よく安心して使っていただけます。

**お ね が い**

ガスくさいときは、お部屋の元せんを閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）、大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。